

AENO

Рецепти за фурна AENO E01





Рецепти на програма BREAD

[Класически бял хляб](#)

[Хляб от пшеница и ръж](#)

[Хляб със сирене](#)

[Хляб с Провансалски билки](#)

[Хляб с горчица](#)



Рецепти на програма BISCUIT

[Класическа бисквита](#)

[Шоколадова бисквита](#)

[Бисквита с ядки](#)

[Цитрусова бисквита](#)

[Изумрудена бисквита](#)



Рецепти на програма PIE

[Хляб с тиквени ядки](#)

[Шарлота с канелени ябълки](#)

[Пай от касис](#)

[Доматен пай с извара](#)

[Бутер тесто с пушено свинско филе, гъби и сирене](#)



Рецепти на програма STEAK

[Говежда пържола](#)

[Филе миньон](#)

[Свински котлет](#)

[Свински медальони](#)

[Пилешка пържола от филе](#)



Рецепти на програма PIZZA

[Пица Маргарита](#)

[Пица с чушки и салам](#)

[Пица с пушено свинско филе и гъби](#)

[Пица с пилешко месо и ананас](#)

[Пица с четири сирена](#)



Рецепти на програма CHICKEN

[Пиле на скара](#)

[Пилешки шиш кебап](#)

[Пилешки бутчета на скара](#)

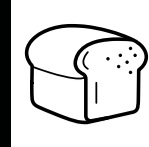
[Пилешки крилца на скара](#)

[Пиле с ананас](#)



Рецепти на програма PROOFING DOUGH

[Втасване на тесто](#)



Класически бял хляб



Трудност
Висока



t за приготвяне:
25 мин



t за готвене:
100 мин



Порции
750-800 г







Съставки:

Пшенично брашно	550 г
Вода	300 мл
Суха мая	8-9 г
Растително масло	30 мл
Захар	7 г
Сол	5 г

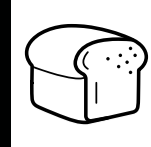
Начин на приготвяне:

Изсипете топлата вода (35-38 градуса) и растителното масло в купа, добавете захарта, солта и сухата мая и разбъркайте добре. След това добавете брашното и замесете тестото. Оформете кръгла питка. Намажете тавата с мазнина или я покрийте с хартия за печене, поставете тестото и сложете във фурната.

Натиснете бутона POWER , изберете програмата PROOFING DOUGH , след това натиснете бутона TIMER , използвайте бутона "+", за да настроите времето за готвене на 1 час и натиснете бутона START . В края на програмата тестото трябва да увеличи размера си няколко пъти.

След това изберете програмата BREAD , натиснете бутона TIMER , използвайте бутона "+", за да настроите времето за готвене на 40 минути и натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Когато хлябът е готов, не го изваждайте веднага, оставете го във фурната за около 5-7 минути. След това извадете и охладете до стайна температура. Не режете хляба докато е горещ.



Хляб от пшеница и ръж



Трудност
Висока



t за приготвяне:
25 мин



t за готвене:
100 мин



Порции
750-800 г










Съставки:

Пшенично брашно	300 г
Ръжено брашно	120 г
Вода	280 мл
Суха мая	5-6 г
Растително масло	10 мл
Сол	7 г

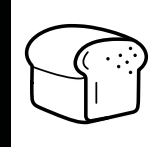
Начин на приготвяне:

Изсипете топлата вода (35-38 градуса) и растителното масло в купа, добавете сухата мая и солта и разбъркайте добре. След това добавете брашното и замесете тестото. Оформете кръгла питка. Намажете тавата с мазнина или я покрийте с хартия за печене, поставете тестото и сложете във фурната.





Натиснете бутона POWER , изберете програмата PROOFING DOUGH , след това натиснете бутона TIMER , използвайте бутона «+», за да настроите времето за готвене на 1 час и натиснете бутона START . В края на програмата тестото трябва да увеличи размера си няколко пъти.

След това изберете програмата BREAD , натиснете бутона TIMER , използвайте бутона «+», за да настроите времето за готвене на 40 минути и натиснете бутона START . Гответе до изтичане на програмата.

Когато хлябът е готов, не го изваждайте веднага, оставете го във фурната за около 5-7 минути. След това извадете и охладете до стайна температура. Не режете хляба докато е горещ.







Хляб със сирене

 Трудност Висока	 t за приготвяне: 25 мин	 t за готвене: 100 мин	 Порции 750-800 г
--	--	--	---

Начин на приготвяне:

Нарежете сиренето на средно големи парчета. Настържете пармезана на ситно ренде. Налейте топлата вода (35-38 градуса) и растителното масло в купа, добавете сухата мая и солта и разбъркайте добре, след което добавете брашното и замесете тестото. Добавете чедъра и пармезана към направеното тесто, след което разбъркайте добре. Оформете кръгла питка. Намажете тавата с мазнина или я покрийте с хартия за печене, поставете тестото и сложете във фурната.

Натиснете бутона POWER , изберете програмата PROOFING DOUGH , след това натиснете бутона TIMER , използвайте бутона «+», за да настроите времето за готвене на 1 час и натиснете бутона START . В края на програмата тестото трябва да увеличи размера си няколко пъти.

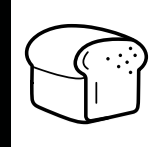
След това изберете програмата BREAD , натиснете бутона TIMER , използвайте бутона «+», за да настроите времето за готвене на 40 минути и натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Когато хлябът е готов, не го изваждайте веднага, оставете го във фурната за около 5-7 минути. След това извадете и охладете до стайна температура. Не режете хляба докато е горещ.

Съставки:

Пшенично брашно	300 г
Чедър	70 г
Пармезан	30 г
Вода	270 мл
Суха мая	8 г
Растително масло	15 мл
Сол	7 г





Хляб с Провансалски билки

Съставки:

Пшенично брашно	500 г
Вода	280 мл
Суша мая	8-9 г
Провансалски билки	7 г
Растително масло	20 мл
Сусамови семена	5 г
Сол	8 г



Трудност
Висока



t за приготвяне:
25 мин







t за готвене:
100 мин






Порции
750-800 г

Начин на приготвяне:

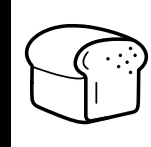
Налейте топла вода (35-38 градуса) в купа, добавете сухата мая, билките от Прованс, растителното масло и солта и разбъркайте добре, след което добавете брашното и замесете тестото. Оформете кръгла питка. Намажете тавата с мазнина или я покрийте с хартия за печене, поставете тестото и сложете във фурната.

Натиснете бутона POWER , изберете програмата PROOFING DOUGH , след това натиснете бутона TIMER , използвайте бутона «+», за да настроите времето за готвене на 1 час и натиснете бутона START . В края на програмата тестото трябва да увеличи размера си няколко пъти.





След това изберете програмата BREAD , натиснете бутона TIMER , използвайте бутона «+», за да настроите времето за готвене на 40 минути и натиснете бутона START . Гответе до изтичане на програмата.

Когато хлябът е готов, не го изваждайте веднага, оставете го във фурната за около 5-7 минути. След това извадете и охладете до стайна температура. Не режете хляба докато е горещ.





Хляб с горчица

 Трудност Висока	 t за приготвяне: 5 мин	 t за готвене: 5 мин	 Порции 750-800 г
---	--	---	--







Съставки:

Пшенично брашно	380 г
Вода	200 мл
Суха мая	7 г
Френска горчица	7 г
Мляна сушена горчица	5 г
Растително масло	20 мл
Сол	7 г
Захар	5 г

Начин на приготвяне:

Налейте топла вода 35-38 градуса в купа, добавете горчицата, сухата мая, растителното масло, солта и захарта и разбъркайте добре. След това добавете брашното и замесете тестото. Оформете кръгла питка. Намажете тавата с мазнина или я покрийте с хартия за печене, поставете тестото и сложете във фурната.

Натиснете бутона POWER , изберете програмата PROOFING DOUGH , след това натиснете бутона TIMER , използвайте бутона "+", за да настроите времето за готвене на 1 час и натиснете бутона START . В края на програмата тестото трябва да увеличи размера си няколко пъти.

След това изберете програмата BREAD , натиснете бутона TIMER , използвайте бутона "+", за да настроите времето за готвене на 40 минути и натиснете бутона START . Гответе до изтичане на програмата.

Когато хлябът е готов, не го изваждайте веднага, оставете го във фурната за около 5-7 минути. След това извадете и охладете до стайна температура. Не режете хляба докато е горещ.



Хляб с тиквени ядки



Трудност
Средна



t за приготвяне:
15 мин



t за готвене:
55 мин



Порции
550-650 г







Съставки:

Пшенично брашно	180 г
Кокоши яйца	3 бр.
Прясна тиква	100 г
Ядки (нарязани)	150 г
Ванилова захар	1 г
Бакпулвер	3-4 г
Растително масло	5 г
Бяла захар	130 г

Начин на приготвяне:

Обелете тиквата и я настържете на едрото. Разбийте яйцата в купа, добавете ванилията и бялата захар и разбъркайте добре с миксер, докато се появи гъста пена. След това добавете ядките и тиквата и разбъркайте отново, но вече с помощта на лъжица.

Постепенно добавете брашното към получената смес и продължавайте да разбърквате. Намажете тавата с мазнина или я покрийте с хартия за печене, поставете тестото и сложете във фурната.

Натиснете бутона POWER , изберете програмата PIE , след това натиснете бутона TIMER , използвайте бутоните "+/-", за да настроите времето за готвене на 50-55 минути и натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.



Шарлота с канелени ябълки



Трудност
Средна



t за приготвяне:
15 мин







t за готвене:
55 мин



Порции
550-650 г

Начин на приготвяне:

Измийте, обелете и нарежете ябълките. Разбийте 4 яйца в купа, добавете солта и разбъркайте с миксер до появата на гъста пена. След това добавете ванилията и бялата захар (не наведнъж, а постепенно) и продължете да разбърквате. Разбъркайте, докато захарта се разтвори напълно. Постепенно добавете брашното към получената смес и разбъркайте с лъжица. Не използвайте миксер при добавянето на брашното, в противен случай сладкишът няма да се получи въздушен. Намажете тавата с мазнина или я покрийте с хартия за печене, поставете тестото, добавете ябълките и ги поръсете с канела отгоре.

Натиснете бутона POWER , изберете програмата PIE , след това натиснете бутона TIMER , използвайте бутоните "+/-", за да настроите времето за готвене на 50 минути и натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Когато е готов, не изваждайте пая веднага, а го оставете във фурната за около 5-7 минути.

Съставки:

Пшенично брашно	180 г
Яйца	4 бр.
Ябълка	2 бр.
Масло	5 г
Канела	1 г
Ванилова захар	5 г
Бяла захар	150 г
Сол	0.5 г





Пай от касис

Съставки:

Пшенично брашно 400 г

Масло 180 г

Яйца 2 бр..

Бакпулвер 3 г

Ванилова захар 5 г

Бяла захар 100 г

Сол 1 г

За пълнката:

Касис 300 г

Царевично нишесте 40 г

Захар 150 г



Трудност
Средна



t за приготвяне:
45 мин



t за готвене:
40 мин







Порции
800-900 г

Начин на приготвяне:

Смесете касиса със захарта, след това добавете царевичното нишесте и разбъркайте добре. Това ще бъде пълнката за пая.

В купа смесете разтопеното масло със захарта и разбъркайте добре, добавете яйцата, ваниловата захар, солта и разбъркайте до гладка смес. Добавете бакпулвера, след това брашното на няколко порции и замесете тестото. Тестото трябва да е гъсто.

Разделете готовото тесто на 2 части, увийте го с домакинско фолио и го поставете в хладилника за 30 минути. Намажете хартията за печене с мазнина. Оформете долния слой на пая, използвайки едната част от тестото, след което разпределете равномерно върху него пълнката от касис. Настържете втората част от тестото равномерно на едро върху пая.

Натиснете бутона POWER , изберете програмата PIE , след това натиснете бутона TIMER , използвайте бутоните "+/-", за да настроите времето за готвене на 40-45 минути и натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.





Доматен пай с извара



Трудност
Средна



t за приготвяне:
15 мин



t за готвене:
30 мин



Порции
500-600 г



Съставки:

Тънък хляб пита	200 г
Извара	180 г
Домати	150 г
Яйца	3 бр.
Твърдо сирене	60 г
Млякп	130 мл
Масло	10 г
Сол на вкус	





Сервирайте с:

Зелени зеленчуци

Начин на приготвяне:

Натрошете изварата. Настържете твърдото сирене на едро. Нарезете домати на филийки. Намажете тавата с мазнина или я покрийте с хартия за печене. Сложете питата върху тавата или хартията за печене, поръсете я с изварата, разпределете равномерно домати и покрийте с втора пита. Направете същото и със следващия пласт. Ще се получат 2-3 слоя.

Разбийте яйцата в купа, добавете млякото и солта и разбъркайте добре с миксер или бъркалка. Изсипете сместа върху питата и я поръсете с твърдото сирене отгоре.

Натиснете бутона POWER , изберете програмата PIE , след това натиснете бутона TIMER , използвайте бутоните "+/-", за да настроите времето за готвене на 30-40 минути и натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Покрийте готовия пай със зелените зеленчуци.



Бутер тесто с пушено свинско филе, гъби и сирене

Съставки:

Бутер тесто	400 г
Пушено свинско филе	200 г
Гъби	150 г
Твърдо сирене	150 г
Масло	10 г
Яйца	1 бр.
Сусамови семена	5 г
Сол	



Трудност
Средна



t за приготвяне:
15 мин



t за готвене:
100 мин







Порции
750-800 г

Начин на приготвяне:

Намажете лист за печене с мазнина. Разточете леко бутер тестото и го разделете на две равни части. Нарезете месото и гъбите на филийки. Настържете твърдото сирене на едро.

Поставете първия слой тесто върху хартия за печене, сложете месото, гъбите и сиренето, покрийте ги с втория слой тесто и леко притиснете по краищата. Разбъркайте добре едно яйце със сол с помощта на бъркалка. Намажете горната част на питката с яйце и я поръсете със сусам.

Натиснете бутона POWER , изберете програмата PIE , след това натиснете бутона TIMER , използвайте бутоните "+/-", за да настроите времето за готвене на 45-50 минути и натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.





Пица Маргарита



Трудност
Висока



t за приготвяне:
60 мин



t за готвене:
20 мин



Порции
2 пици



Съставки:

За тестото:

Пшенично брашно	300 г
Зехтин	160 мл
Суша мая	3 г
Вода	5 г
Сол	2-3 г

За пълнката:





Домати от консерва	120 г
Моцарела	200 г
Чери домати	80 г
Чесън	1 скилидка
Босилек	5 г

Начин на приготвяне:

В купа се добавят вода, зехтин, суха мая, брашно, сол и се замесва стегнато тесто. Готовото тесто разделете на две части (за две пици). Покрийте тестото с филм и го оставете за 20-25 минути.





Сос: домати от консерва, чесънът и босилекът се смесват с блендер.

Нарежете моцарелата на филийки. Нарежете чери домати на две части. Намажете тава за печене с масло, оформете тънка основа за пица, като използвате една част от тестото. Намажете основата за пица със сос, отгоре сложете моцарела и чери домати.

Натиснете бутона POWER  изберете програмата PIZZA , след това натиснете бутона TIMER , използвайте бутоните "+/-", за да зададете времето за готвене на 15-20 минути и натиснете бутона START . Гответе до изчерпване на програмата. Отгоре украсете готовата пица с листенца босилек.



Пица с чушки и салам

 Трудност Висока	 t за приготвяне: 60 мин	 t за готвене: 20 мин	 Порции 2 пици
--	--	---	--





Начин на приготвяне:

Сложете брашното, водата, сухата мая, зехтина и солта в купа и замесете стегнато тесто. Разделете готовото тесто на две части (за две пици). Покрийте тестото с фолио и го оставете за 20-25 минути.

Сос: разбийте с миксер домати от консерва и мления черен пипер.

Нарежете моцарелата на филийки. Настържете чедъра на едро. Нарежете свинското филе и гъбите на тънки филийки.

Намажете тавата с мазнина или я покрийте с хартия за печене, оформете тънка основа за пица, като използвате една част от тестото. Намажете основата на пицата със соса, сложете моцарелата, след това свинското филе, отгоре сиренето чедър и разпределете равномерно гъбите.

Натиснете бутона POWER , изберете програмата PIZZA , след това натиснете бутона TIMER , използвайте бутоните "+/-", за да настроите времето за готвене на 15-20 минути и натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Съставки:

За тестото:

Пшенично брашно	300 г
Зехтин	5 г
Суха мая	3 г
Вода	160 мл
Сол	2-3 г

За плънката:

Консервирани домати	150 г
Млян черен пипер	120 г
Пушено свинско филе	100 г
Гъби шампиньони	100 г
Чедър	5 г





Smoked pork fillet and mushroom pizza



Difficulty
High



Preparation
60 min



Cooking
20 min



Servings
2 pizzas



Ingredients:

For the dough:

Wheat flour	300 g
Water	160 ml
Dry yeast	3 g
Olive oil	5 g
Salt	2-3 g

For the stuffing:

Canned tomatoes	120 g
Ground black pepper	0.5 g
Smoked pork fillet	150 g
Champignons	100 g
Cheddar	100 g
Mozzarella	100 g

How to cook:

Put flour, water, dry yeast, olive oil, salt into a bowl and knead a tight dough. Divide the ready dough into two parts (for two pizzas). Cover the dough with a foil and leave it for 20-25 minutes.

Sauce: smash the canned tomatoes and ground black pepper with a blender.

Cut mozzarella into slices. Grate the cheddar on a coarse grater. Cut pork fillet and mushrooms into thin slices.

Grease a baking sheet with oil, form a thin pizza base using one part of the dough. Grease the pizza base with sauce, put mozzarella, then pork fillet, top with cheddar cheese and spread the mushrooms evenly.

Press the POWER  button, select the PIZZA  program, then press the TIMER  button, use the "+/-" buttons to set the cooking time to 15-20 minutes and press the START  button. Cook till the program runs out.



Пица с пилешко месо и ананас



Трудност
Висока



t за приготвяне:
60 мин



t за готвене:
20 мин



Порции
2 пици



Съставки:

За тестото:

Пшенично брашно	300 г
Вода	160 мл
Суха мая	3 г
Зехтин	5 г
Сол	2-3 г

За пълнката:





Пилешко филе (варено)	150 г
Консервирани домати	120 г
Консервиран ананас	100 г
Пресен босилек	5 г
Млян червен пипер	1 г
Чедър	100 г
Моцарела	100 г

Начин на приготвяне:

Сложете брашното, водата, сухата мая, зехтина и солта в купа и замесете тестото. Разделете готовото тесто на две части (за две пици). Покрийте тестото с фолио и го оставете за 20-25 минути.

Сос: с миксер се разбиват консервираните домати, босилекът и червеният пипер.

Нарежете моцарелата на филийки. Настържете чедъра на едро. Нарежете пилешкото филе на тънки филийки. Нарежете ананаса на малки парченца. Намажете тавата с мазнина или я покрийте с хартия за печене. оформете тънка основа за пица, като използвате една част от тестото. Намажете основата на пицата със сос, сложете моцарелата, след това пилешкото филе, отгоре сиренето чедър и разпределете равномерно ананаса.

Натиснете бутона POWER , изберете програмата PIZZA , след това натиснете бутона TIMER , използвайте бутоните "+/-", за да настроите времето за готвене на 15-20 минути и натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.



Пица с четири сирена



Difficulty
High



Preparation
60 min



Cooking
20 min







Servings
2 pizzas

Начин на приготвяне:

Сложете брашното, водата, сухата мая, зехтина и солта в купа и замесете тестото. Разделете готовото тесто на две части (за две пици). Покрийте тестото с фолио и го оставете за 20-25 минути.

Настържете сиренето на едро. Намажете тавата с мазнина или я покрийте с хартия за печене. Намажете основата на пицата със сметана, след което разпределете равномерно настъргания кашкавал отгоре.

Натиснете бутона POWER , изберете програмата PIZZA , след това натиснете бутона TIMER , използвайте бутоните "+/-", за да настроите времето за готвене на 15-20 минути и натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Съставки:

За тестото:

Пшенично брашно	300 г
Вода	160 мл
Суха мая	3 г
Зехтин	5 г
Сол	2-3 г

За плънката:

Сладка сметана 33%	100 г
Моцарела	50 г
Пармезан	50 г
Горгонзола	40 г
Ементал	40 г





Класическа бисквита

Съставки:

Пшенично брашно	150 г
Яйца	5 бр.
Захар	150 г
Ванилия на вкус	
Сол	1 г



Трудност
Средна



t за приготвяне:
15 мин



t за готвене:
50 мин



Порции
450-500 г




Начин на приготвяне:

Разделете яйцата на белтъци и жълтъци. Сложете белтъците в купа, добавете ванилията, щипка сол и разбъркайте с миксер, до получаването на гъста пяна.

След това постепенно добавете захарта и продължете да разбърквате. Разбъркайте, докато захарта се разтвори.

Белтъчната смес не трябва да изпада при обръщане на купата - това означава, че белтъците са правилно приготвени.

След това постепенно добавете брашното на малки порции, като бавно разбърквате с помощта на бъркалка отдолу нагоре. Не използвайте миксер за тази стъпка, в противен случай бисквитеното тесто ще се сплеска и след изпичане няма да стане високо.

Намажете форма за бисквити с мазнина или я застелете с пергаментова хартия, след което изсипете тестото в нея. Натиснете бутона POWER , изберете програмата BISCUIT , след това натиснете бутона TIMER , използвайте бутоните "+/-", за да настроите времето за готвене на 50 минути и натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Когато е готова, не изваждайте веднага бисквитата, оставете я във фурната за около 5-7 минути.





Шоколадова бисквита



Трудност
Средна



t за приготвяне:
15 мин



t за готвене:
50 мин



Порции
450-500 г







Съставки:

Пшенично брашно	220 г
Яйца	4 бр.
Мляко	120 мл
Какао на прах	100 г
Масло	130 г
Бакпулвер	5 г
Ванилова захар	5 г
Бяла захар	160 г

Начин на приготвяне:





Разбийте яйцата в купа, добавете разтопеното масло и захарта и разбъркайте добре с миксер. Добавете брашното, какаото на прах, бакпулвера и ваниловата захар. Продължете да разбърквате с миксер, като периодично добавяте мляко. Разбъркайте до получаване на хомогенна смес.

Намажете форма за бисквити с мазнина или я застелете с хартия за печене, след което изсипете тестото в нея. Натиснете бутона POWER , изберете програмата BISCUIT , след това натиснете бутона TIMER , използвайте бутоните "+/-", за да настроите времето за готвене на 50 минути и натиснете бутона START .

Когато е готова, не изваждайте веднага бисквитата, оставете я във фурната за около 5-7 минути.







Бисквита с ядки

 Трудност Средна	 t за приготвяне: 15 мин	 t за готвене: 55 мин	 Порции 450-500 г
--	--	---	---

Начин на приготвяне:

Разделете яйцата на белтъци и жълтъци. Сложете белтъците в купа, добавете ваниловата захар и щипка сол и разбъркайте с миксер, до получаването на гъста пяна. След това постепенно добавяйте захарта и продължавайте да разбърквате. Разбъркайте, докато захарта се разтвори. Сместа от белтъци не трябва да изпада при обръщане на купата - това означава, че белтъците са правилно приготвени.

След това постепенно добавете брашното и ядките на малки порции, като бавно разбърквате с бъркалка отдолу нагоре. Не използвайте миксер за тази стъпка, в противен случай бисквитеното тесто ще се сплеска и след изпичането няма да стане високо.

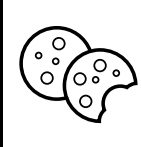
Намажете форма за бисквити с мазнина или я застелете с хартия за печене, след което изсипете тестото в нея. Натиснете бутона POWER , изберете програмата BISCUIT , след това натиснете бутона TIMER , използвайте бутоните "+/-", за да настроите времето за готвене на 55 минути и натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Когато е готова, не изваждайте веднага бисквитата, оставете я във фурната за около 5-7 минути.

Съставки:

Пшенично брашно	150 г
Яйца	5 бр.
Ядки (счукани)	70 г
Ванилова захар	5 г
Захар	150 г
Сол	1 г





Цитрусова бисквита

Съставки:

Пшенично брашно	200 г
Яйца	5 бр.
Портокалов сок	50 мл
Лимонова кора	5 г
Портокалова кора	5 г
Бакпулвер	3 г
Ванилова захар	5 г
Бяла захар	150 г



Трудност
Средна



t за приготвяне:
15 мин






t за готвене:
55 мин



Порции
450-500 г

Начин на приготвяне:

Разбийте яйцата в купа, добавете портокаловия сок, лимоновата кора, портокаловата кора, ванилията и бялата захар и разбъркайте добре с миксер. След това добавете брашното, бакпулвера и продължете да разбърквате до получаване на хомогенна смес.





Намажете форма за бисквити с мазнина или я застелете с хартия за печене, след което изсипете тестото в нея. Натиснете бутона POWER , изберете програмата BISCUIT , след това натиснете бутона TIMER , използвайте бутоните "+/-", за да настроите времето за готвене на 50 минути и натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Когато е готова, не изваждайте веднага бисквитата, оставете я във фурната за около 5-7 минути.









Изумрудена бисквита

 Трудност Средна	 t за приготвяне: 20 мин	 t за готвене: 55 мин	 Порции 450-500 г
--	--	---	---

Порядок приготвяния:

Пасирайте листата на спанака с лимоновия сок и кората в блендер. Разбийте яйцата в купа заедно със захарта, докато стане сместа пухкава, след това добавете спаначената смес и разбъркайте добре с бъркалка. Добавете бакпулвера, след това постепенно добавете брашното на порции и разбъркайте добре с бъркалка до получаване на хомогенна смес.

Намажете форма за бисквити с мазнина или я застелете с хартия за печене, след което изсипете тестото в нея. Натиснете бутона POWER , изберете програмата BISCUIT , след това натиснете бутона TIMER , използвайте бутоните "+/-", за да настроите времето за готвене на 50 минути и натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.

Когато е готова, не изваждайте веднага бисквитата, оставете я във фурната за около 5-7 минути.

Съставки:

Пшенично брашно	200 г
Яйца	5 бр.
Листа от спанак	50 г
Лимонов сок	20 мл
Лимонова кора	10 г
Бакпулвер	5 г
Захар	150 г





Говежда пържола

Съставки:

Говеждо месо	600 г
Сушен чесън	
Кайенски пипер	
Мащерка	
Млян черен пипер	
Подправка за грил	
Сол	



Трудност
Средна



t за приготвяне:
15 мин






t за готвене:
55 мин



Порции
450-500 г

Как се приготвя:

Натрийте пържолите с подправките, добавете сушения чесън, кайенския пипер, мащерката, червения пипер и солта и ги маринуйте за 10 минути.

Във фурната поставете решетката на грила на средната решетка, а хартията за печене - на долната решетка. Натиснете бутона POWER , изберете програмата STEAK , след което натиснете бутона START . Поставете пържолите върху решетката и затворете фурната.

След 10-15 минути обърнете пържолите. Гответе до приключване на програмата.





Филе миньон



Трудност
Средна



t за приготвяне:
10 мин



t за готвене:
10 мин



Порции
2-3



Съставки:

Говеждо филе 600 г

Зехтин 50 г

Сушен чесън 5 г




Млян черен пипер

Морска сол

t

Начин на приготвяне:

Посолете и поръсете месото с черен пипер, добавете сушения чесън и го намажете със зехтин от всички страни.

Във фурната поставете решетката на грила на средната решетка, а хартията за печене - на долната решетка. Натиснете бутона POWER , изберете програмата STEAK , след което натиснете бутона START . Поставете месото върху решетката и затворете фурната.

След 10-15 минути обърнете месото. Гответе до приключване на програмата.



СВИНСКИ КОТЛЕТ



Трудност
Средна



t за приготвяне:
10 мин



t за готвене:
10 мин



Порции
2-3






Съставки:

Свински котлет	500 г
Сушен чесън	
Подправка за грил	
Млян бял пипер	
Растително масло	
Сол	

Начин на приготвяне:





Посолете и поръсете месото с черен пипер, добавете сушения чесън, подправките за грил и го намажете с мазнина от всички страни.

Във фурната поставете решетката на грила на средната решетка, а хартията за печене - на долната решетка. Натиснете бутона POWER , изберете програмата STEAK , след което натиснете бутона START . Поставете котлетите върху решетката и затворете фурната.

След 15 минути обърнете котлетите. Гответе до приключване на програмата.






Свински медальони

 Трудност Средна	 t за приготвяне: 10 мин	 t за готвене: 10 min	 Порции 2-3
--	--	---	---

Начин на приготвяне:

Настържете чесъна на ситно. Нарезжете филето на кръгли филийки с дебелина 2-3 см. Посолете и поръсете с черен пипер нарязаното месо, натрийте го с чесъна и зехтина.

Във фурната поставете решетката на грила на средната решетка, а хартията за печене - на долната решетка. Натиснете бутона POWER , изберете програмата STEAK , след което натиснете бутона START . Поставете медальоните върху решетката и затворете фурната.

След 10 минути обърнете медальоните. Гответе до приключване на програмата.

Съставки:

Свинско филе	500 г
Скилидки чесън	2 бр
Зехтин	
Млян бял пипер	
Сол	





Пилешка пържола от филе

Съставки:

Пилешко филе	400 г
Лимонова кора	5 г
Подправки за пилето	
Млян черен пипер	
Зехтин	10 г
Соев сос	
Сол	



Трудност
Средна



t за приготвяне:
20 мин






t за готвене:
10 мин



Порции
2 г

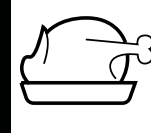
Начин на приготвяне:

Нарежете пилешкото филе по дължина на две части, добавете лимоновата кора, подправката за пиле, мления черен пипер, зехтина, соевия сос и солта и разбъркайте добре. Мариновайте за 15 минути.

Във фурната поставете решетката на грила на средната решетка, а хартията за печене - на долната решетка. Натиснете бутона POWER , изберете програмата STEAK , след което натиснете бутона START . Поставете месото върху решетката и затворете фурната.

След 10 минути обърнете месото. Гответе до приключване на програмата.





Пиле на скара



Трудност
Средна



t за приготвяне:
60 мин



t за готвене:
60 min



Порции
4






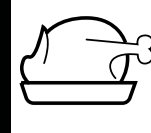
Съставки:

Пилешко месо	1 кг
Растително масло	
Подправки за грил	10 г
Млян черен пипер	
Млян червен пипер	
Сушен чесън	
Сол	

Начин на приготвяне:

Измийте и подсушете добре пилето. Завържете краката му с конец. Натрийте месото със сол и подправки и го намажете с растително масло. Мариновайте за 1 час.

Поставете пилето върху шиш. Натиснете бутона POWER , изберете програмата CHICKEN , поставете шиша и натиснете бутона START . Гответе до приключване на програмата.



Пилешки шиш кебап



Трудност
Средна



t за приготвяне:
20 мин



t за готвене:
20 мин



Порции
2-3






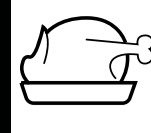
Съставки:

Пилешко филе	250 г
Американска горчица	30 г
Дижонска горчица	15 г
Млян черен пипер	
Сол	




Начин на приготвяне:

Измийте и подсушете пилешкото филе. Нарезете филето на едри парчета. Сложете парчетата филе в купа, посолете и поръсете с черния пипер, добавете горчицата и разбъркайте добре. Мариновайте за 15 минути.

Нанижете парчетата филе върху шиш. Натиснете бутона POWER , изберете програмата CHICKEN , поставете шиша и натиснете бутона START . Гответе 25-30 минути. Гответе до приключване на програмата.






Пилешки бутчета на скара

 Трудност Средна	 t за приготвяне: 35 мин	 t за готвене: 50 min	 Порции 2-3
--	--	---	---

Начин на приготвяне:

Измийте и подсушете пилешките бутчета. Сложете бутчетата в купа, добавете горчицата, хмели-сунелито, черния пипер и солта и разбъркайте добре.

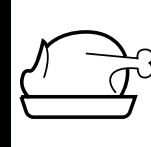
Мариновайте за 30 минути.

Натиснете бутона POWER , изберете програмата CHICKEN , след което натиснете бутона START . Поставете хартия за печене с пилето във фурната. Печете до приключване на програмата.

Съставки:

Пилешки бутчета	500 г
Френска горчица	60 г
Хмели-сунели	
Млян черен пипер	
Растително масло	
Сол	





Пилешки крилца на скара

Съставки:

Пилешки крилца	600 г
Сушен чесън	1 г
Млян червен пипер	1 г
Американска горчица	70 г
Млян черен пипер	
Растително масло	
Сол	



Трудност
Средна



t за приготвяне:
15 мин



t за готвене:
50 мин






Порции
2-3 г

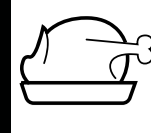
Начин на приготвяне:

Измийте пилешките крилца, подсушете ги и ги нарежете на 2 части. Сложете крилцата в купа, добавете сушения чесън, червения пипер, горчицата, черния пипер и солта и разбъркайте добре.

Мариновайте за 15 минути.

Натиснете бутона POWER , изберете програмата CHICKEN , след което натиснете бутона START . Намажете тавата с мазнина или я покрийте с хартия за печене, сложете пилешките крилца и поставете във фурната. Печете до приключване на програмата.





Пиле с ананас



Трудност
Средна



t за приготвяне:
10 мин



t за готвене:
30 min



Порции
2-3






Съставки:

Пилешко филе	500 г
Консервиран ананас	120 г
Твърдо сирене	150 г
Млян черен пипер	
Сол	

Начин на приготвяне:

Измийте пилешкото филе, подсушете го, нарежете го на филийки, добавете черния пипер и солта и разбъркайте добре. Настържете сиренето на едро. Намажете тава за печене с олио, сложете филето, отгоре наредете ананасите и ги покрийте с настърганото сирене.

Натиснете бутона POWER , изберете програмата CHICKEN , след което натиснете бутона START . Поставете листа за печене с пилето във фурната. Печете 30-35 минути. Печете до приключване на програмата.



Втасване на тесто



Трудност
Висока



t за приготвяне:
15 мин



t за готвене:
60 мин



Порции
500-700 г





Съставки:

Тесто с мая

500-700 г

Начин на приготвяне:

Намажете тава за печене с олио, сложете тестото и сложете във фурната.

Натиснете бутона POWER , изберете програмата PROOFING DOUGH , след което натиснете бутона TIMER , използвайте бутона "+", за да зададете времето за готвене на 1 час и натиснете бутона START . Изчакайте, до приключване на програмата.

